

Parker's Winebar & Restaurant

Parker's Winebar & Restaurant is het paradepaardje van Rosarium. Finest wine & dine op het mooiste plekje van Amsterdam. Ervaar de rust van het park met de prachtige rozentuin zo dicht bij de hectiek van de stad.

Proeven is beleven, genieten én ontspannen!

Onze menukaart bestaat uit 16 gerechten waaruit u een eigen menu kunt samenstellen. De volgorde en hoeveelheid is geheel aan u. Wij hebben, om het u wat makkelijker te maken, de gerechten onderverdeeld in de 4 categorieën: voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten.

Mocht u geen keuze kunnen maken en nieuwsgierig zijn naar de gehele kookstijl dan bieden we u een wandeling door de kaart aan. De keukenbrigade neemt u mee door een groot deel van onze gerechten.



Wijnarrangement

2 gangen lunchmenu	32,50	15,00
3 gangen menu	40,00	23,50
4 gangen menu	47,50	30,00
5 gangen menu	55,00	35,00
6 gangen menu	58,00	40,00

Parker's Wandeling

Een culinaire reis door de wereld van wijn en spijs.

8 kleine gerechten met bijpassende wijnen (tastings) 95,00

Met dieetwensen en vegetarisch  of glutenvrij  wordt rekening gehouden
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers

Voorgerechten

Pulpo

Carpaccio van octopus in zuren gegaard, vinaigrette van sesam en ponzu soja, avocado en kroepoek van zeewier

Steak Tartaar

Tartaar van MRIJ kalfsvlees met Zeeuwse oester, geroosterd merg en Oost-Indische kers

Eendenlever

Terrine van gemarmerde lever, Hollandse aardbei met rabarber uit eigen moestuin en huisgemaakte brioche

Tomaat

Tomaat in al zijn kleuren
IJskoude bouillon, Burrata, watermeloen

Tussengerechten

Sint Jacobsschelpen

Coquilles St. Jacques, cremeux van groene curry, citruss, gepofte rijst, zoetzure paksoi en schuimige kokosmelk

Roodbaars

Gebakken roodbaars met wilde venkel
pallet van mini groenten met een saus van 'Big Tom'

Kwartel

Ballontine van kwartel in een krokant vogelnest,
gekonfijt boutje, bouillon van karkas en crème van mais

Doperwten/Daslook & Paling

Velouté van doperwten en daslook uit het Amstelpark
met gerookte paling

Zonder paling vegetarisch gerecht

Hoofdgerechten

Tarbot

Brandade van tarbot met krokante aardappel, prei en beurre blanc van gezouten citroen

Hollandse Wagyu rund

Van de BBQ, crispy gepofte aardappel met merg en knoflook aubergine en frisse bouillon

Lam

Hollands geitenlam op verschillende wijze bereid, krokante asperges, morilles en jus van citroen & tijm

Ravioli



Zwarte ravioli's van gerookte geitenmelk, witte asperges, crème van peterseliewortel, pistache en beurre noisette

Summer Special

Parker's salade

Een rijkelijk gevulde groene salade 'Chefs style'.

Ook als voorgerecht en indien gewenst vegetarisch 

Met dieetwensen en vegetarisch  of glutenvrij  wordt rekening gehouden
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers

Nagerechten

Aardbeien

Aspic van Hollandse aardbeien, theekruiden,
met roomijs van vanille en maanzaad

'Pure' chocolat

Chocolade in zijn zuiverste vorm, parelpinda's,
Sultana-rozijnen, karamel en zeezout

Pirates of the Caribbean

Mango en maracuja, kokos, kwark en witte chocolade

Kaasplankje 'Van Tricht'

Selectie van kazen, compote van dadels en vijgen
met getoast notenbrood

Koffie of thee met zelf bereide friandises

6,50